Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2094 (2010) (Arabic): Emmental Cheese (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : أولي

GSO5/F DS / .... : 2010

جبنة أمينتال
Emmental cheese

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.100

المقدمة

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 (اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية) باعداد "جبنة أمينتال " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

FORWARD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared " Emmental cheese " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.
This standard has been approved as Gulf standard without any technical modifications by GSO Board of Direction in its meeting No…/…. ……held on / / / H, / / G

ج ب ن خ أ م ت ب ل

1. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بجبنة أمينتال القابلة للاستهلاك المباشر أو للعمليات التصنيعية التي تتطابق مع ما جاء في هذه المواصفة.

2 . المواصفات التكميلية :

1.2 GSO 9 " ثبٌغ بٌبد ا ٌ ٍ ا ٌ ٍاد اٌغزائيخ ا ٌ ّعجأح " .

2.2 GSO 21 " اشزٍ ط ا ٌصحيخ في ِظب ٌغ ا ٌ ا .غذية و ا ٌعاملين ثـ ".

3.2 GSO 150 " فززاد طلاحيخ ا ٌ ّ ز غبد اٌغزائيخ " .

4.2 GSO 171 " اٌغشق ٌ ٍى يٍ ّ بٌيخ لاخزجبس ا ٌ ٍ غ ٌ " .

5.2 GSO 179 " غشق اٌزاخجبس ا ٌ ٍ غ ٌ ٍ ِيىشثيولوجيا " .

6.2 GSO 323 " اشزشاعبد عا ِ خ ٌ ّ ٍ ُ زٌخضيٌ الأغزيخ اٌ ّ جّ ذح " .

7.2 GSO 570 " غشق أخز عيبد ا ٌحليت ِ ٌزغبو ّ " .

8.2 GSO 839 " ع جاد ا ٌ ٍ ٍ ا ٌ ٍاد اٌغزائيخ – اٌغضء الأوي : اشزشاعب د عا ِ خ " .

9.2 GSO 988 " حـ ذ ٌد ا ٌ ّ غ زٌيبد الإشعاعيخ ا ٌ ّ غ ّ ّ حجـ ٌ بٌ في ا ٌ ٍ ا ٌ ٍاد اٌغزائيخ " .

10.2 GSO 1016 " الحدود ا ٌ ّ يىشثيولوعية للأغزيخ – اٌغضء الأوي " .

11.2 GSO/CAC/MRL 2 " ثمبيب الأدويخ اٌجيطشيخ ا ٌ ّ غ ّ ّ حجـ ٌ بٌ في ا ٌ ٍ ّ ز غبد اٌغزائيخ" .

12.2 GSO ….. " ا ٌ ٍ غ ٌ ".

3. اٌزعبسيف "

اٌجبْ ٌ ّ يٕزبي:

ِ ٕزظ غذائي ِعبٌج ٌلاسزهلاك اٌّجبشش ر ٕ ع غ ج ٍ ِ طِيت، ٌغبئك ٌ ٍ ّ ت ّ ٕظذ علي ٌ ٍ ا ٌ ٍ ٍ فطخ ٌمياسيخ ٌ اٌ خيجيخ اٌزوشح في ثٕذ) 12.2 (، ٌيزُ ٍطبيع ٌ ّ ٍذحشٔشيٌ عندس ٍغ ٍشحجس حر ٍ زش ا ٍحشيٌ 10 إ ٌ ّ 25 0 ط)جعب دٌسعخ اٌضظ ا ٌ ٍ ّ ئٍخ (ٌ ّ ٍ ر ٍ ٍ ٍ ٍ ٍ لإوغبة ا ٌ ّ زظ اٌي خ ٌ ٍ ّ ا ٌ ٍ ّ ا ٌ ٍ ٍيز، ٌيٌ ٍ ّ إٍغ خذ ٌ ٍ ذ ٍئ ٍ ٍ ٌلاضبط) رشٌ ّ ّ ضإ ٌ فخ ِ ٍٍّ ٍ ي ٌبد ِ ٌغ بعدة للإٍضبط شٍش ٌ ٍ ثشط أ ٌ ٍ يلاحظ الحذ الأدنى ٍرشح 6 ع ٍ بٌ ٍ ّ بٌيغ ٍ شٍشط الحـ ٍظي علٍ ٌ ٍ فـظ اٌخ اص ا ٌ ٍ ّ يعية و ٌ ٍى ٍ ّ يئية والحسيخ ا ٌغبئخ.

4. اٌمتطٍجبد :

يجت أ ْرفوٌش في اٌ ّزظ اٌ ّزغٍجبد اٌزبٌيخ :

1.4 أ ْ يٌيغ ٔ في الإٔزبط اٌمٛاعد ّعٌٌٍش ٔظ اٌصحيخ التي رٕص عٍيٙب اٌ ّا ظلخ اٌمياسيخ اٌخيجيخ اٌزوشٌخ ٌٍ ثزٙ) 2.2 (.

2.4 أ ْ يسٛخ ٘ذ حٍيت جٌٌٍش أ حٍيت اٌغٕ ُ ٔظ أ ٌخٍيظ ِٕ ّٙب اٌ ّزغٍجبد اٌ ّٕصٛ ص عٍي ٙ ِٙب ٚ اٌٛاح ٙخ ع ٍٝ ا ٌ ٛ ٝٔ ٌغبٙخ ٌ ٍّ ّا ظٍجبد اٌميبعيخ اٌخيجيخ اٌخبطخ ثٙ ّ ِٙب.

3.4 أ ْ يى ٛ ْ ٌٛ ْ اٌجٍجٕخ اٌغ ّ عبجي، أبيض ثٕي ً ٌلاصفر اٌخفيف أ الأ ظلش ، ٌٚيٍٙب ً ٌٍّغبع ٌزسٛط ، ِغ ٛٔسخ اٌ ّزظ ٙخ فيزيٌلإٔزبس اٌفير ِٕ ٙخ عجبء ٌٕٙب رفيٙب ٘ حجُ اٌزّشٍص ا ٌٛ اٌغٕ ص)أ ٌعظ ٌٛ ِ ّ 1 إ ٌٝ 5 ع ُ في اٌمغش(.

4.4 رٕعدَ غٍجبصيخ ٌٙ ّ يسّ ح ثزٙد اٌمي ٍ ٌٛظبٌ ة اٌمٍزٛحخ اٌ ٌٛظّخ.

5.4 رظغ ِٕخ الأزيبي رٕبيبً ع ٍٝ ٌٛ ٍ ع ٕخ أوزخ يتراوح ٛص ٓ ِب ٓ 40 كيلوجرام ا ٌٍٛش ٌٙ ّ ٚ ٌ ثزٙ ع ٍٝ أسبٛ ٍيٍب ٌٙذ رغ ٙخ ٛطبا ٌ أخ شٙ ّشيظ أ ْ يحظ ٝ اٌّغ ٓ ع ٍٝ ٔ فٕعظ اٌخبص اٌغجيعيخ ٌٍٛي ٙيخ اٌحسيخ.

6.4 يتم رظجيع ثٌيع اٌّغ ٓ ِغ أٙشٌٌٍشح ظجيعٙخ ٌٍفخ. ٌٚي ح اٌ ٍ ٌزعة هي ٌٚي ح اٌ ّٛ ٌخ ِص ً اٌغٕ ص اٌحلو ، ٌ يٙٛ ٌ ٌٛ ص أ أ ٌٛ ٌ ًضوحا.

7.4 يسمح بإٌ خذا اٌ ٛ ٌٛاد اٌزبٌيخ في رظ ٌيع :

1.7.4 ِضاد عٌٛ ثبد غيٕ ٛثبس ح ًوٛزيريا لحمض اللاوزيك ٓ / أ اٌجىزيريا اٌّ زغخ ٌٙ ٝ ح ٌٕٛضاد الأخرى. ٌٝ أ ٔ جىي ٌٙ ًيمة غيٓثبس ح.

2.7.4 اٌ ّٕفخ أ ا ٌٕضي ّبد إٌٔب خ ٌٌٍٙش ٌٟ ٛ ٌٕ ٙخ ٕب ٙخ.

3.7.4 كلوريد اٌ ظٛديوم كلوريد اٌجٕ ٛعيوم ٌٚظٙ ً ِ ّٙح.

4.7.4 غبعد انزأبط ا ٌٕ ٙخ ٕب ٙخ .

5.7.4 ِياه ظبٌحخ ٌٌٍ شٛ ة.

6.7.4 ٌٕضيمات ا ٌٕ ٙخ ٕب ٙخ ٌٍّ غبعدة في عمليخ الإٔزبط.

7.7.4 دلٌيق ٔشب الارز اٌزرح اٌجغبطظ : يٙ ّ ٓ إٌٙ خذا ٌٙ ز ٌ اٌ ٛ ٌٛاد وعوا ِٔ ًضبدح ٌزٌٕٛ ٌلاٌٍٛ ً ٌٍٛطمظ ٌٍغغ السطح، وأشرائح ٌٕ ٌضعق اٌ ّزغٍجبد ٌٙشط أ ْ ٌ ٌضإٔ ٌب ٛ ٌٕ فً ٌ ّ ٌضبف ٌٙ ٌبد اٌجٕب ٌٕبسعجبد ٌٍ ظٕيع اٌجيدة.

8.7.4 أ ْ يى ٛ ْ اٌ ّزج خالياً ِٓ ِٕ زغجبد اٌحضير ٌٚوٛ ٌّٛجبد

8.4 أ ْ يٙ ّ رشويب اٌ ّزظ ٌجٕ ٌّ ٓ ٌغجٓ سٌٛ) 1 (.

جدول (1)

اشتراطات الجبن

مكونات الحليب	الحد الأدنى	الحد الأقصى	المعدل المرجعي (وزن / وزن)
دهن الحليب في المادة الجافة	45 %	غير محدد	45 % إلى 55 %
المادة الجافة	تعتمد على محتوى الدهن في المادة الجافة كما يلي :		
نسبة الدهن في محتوى المادة الجافة (وزن / وزن)			الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة (وزن / وزن)
تزيد على 45 % ولا تزيد على 50 %			60 %
تزيد على 50 % ولا تزيد على 60 %			62 %
تزيد على 60 %			67 %
حمض الستريك المضاف (كمادة مستحلبة)	الحد الأقصى 150 مليجرام / 100 جرام		
محتوى الفوسفور	الحد الأقصى 800 مليجرام / 100 جرام		

9.4 يتم الحصول على الجبن باستخدام البادئ البيولوجي المنتج لحامض اللاكتيك المحب للحرارة المعتدلة والبكتيريا المنتجة للنكهة (البادئ)، يتم تخفيض اللاكتوز (اللاكتيز) للحصول على مستويات منخفضة من الحمض المتبقي.

10.4 الإضافات الغذائية :

تستخدم الإضافات الغذائية الموضحة في الجدول (2) حسب النسب المبينة:

) 2 (ﻋﺬﻴﺴﻞ

ﺍﻀﺒﻔﺐ ﺩ ﺍﻐﺬﺍﺌﻴﺔ ﺍ ﻋ ﻨﺨﺒﻐﺦ ﺫﺍﺐ

ﻇﻴﻔﺔ ﺍﻀﻴﻒ ﺍﻐﺰﺍﺌﻲ	ﺍﻻﺳﻮﻌﺒﻲ	
	ﻭﺰﺥ ﺍﻐﺦ	ﻋﻼﻂ ﺍﻐﻐﺢ / ﺇﻀﻆ
ﺍﻻﻟﻮﺍ	X[1]	-
ﻈﺒﺪ ﺍﻟﺤﻤﻮﺿﺦ	X	-
ﺍ ﺍﺩ ﺍﻠﺒﻔﻈﺦ	X	X
ﻀﺒﺪ ﺍﺩ ﺃﻜﺴﺪﺓ	-	X[2]

1 للحصول على ﺍ ﻀﺭﻴﻔﻤﻆ، ﻭﺐ ﻀﺢ ﻓﻲ ﺍﺠﺬ 3
2 ﻓﻤﻆ ﻐﻐﺢ ﺍﻐﺶﺸﻄﺌﺢ، ﺍﻤﻐﻎ ، ﺍﻀﻠﺦ ﺃ ﻘﻒ ﺸ

X ﻌﺰﺥ ﺫﺍ ﺍﻀﻔﺒﺪ ﺍﻟﺘﻲ ﺭﺯ ﻲ ﺍﻟﻴﻔﺦ ﺮﻐﺨﺬ ﺒﺤﻴﺔ ﺍ ﺯﻯﻌﻴﺔ

- ﻌﺰﺨﺬ ﺍ ﺍﻀﻔﺒﺪ ﺍﻟﺘﻲ ﺭﺯ ﻲ ﺍﻟﻴﻔﺦ ﻻﺭﻐﺰﺨﺬ ﺍﻟﻨﺎﺣﻴﺔ ﺃﻯ ﻋﻴﺦ

INS ﺳﻞ (E)	ﺍﻐ ﺒﺠ ﺍﻀﻴﻔﺦ	ﺍﻟﺤﺪ ﺍﻻﻅ
ﺍﻻﻟﻮﺍ		
160a (i)	beta-Carotene (synthetic)	35 ﻍ / ﻭﻴﻠ ﻋﺸﺍ ﻔﺸﺪﺡ ﺃ ﻍ ﻌﺔ
160a (iii)	beta-Carotene (*Blakeslea trispora*)	
160e	beta-apo-8’-Carotenal	
160f	beta-apo-8’-Carotenoic acid, methyl or ethyl esters	
160a (ii)	Carotenes, vegetable	600 ﻍ / ﻭﻴﻠ ﻋﺸﺍ
160b (ii)	Annatto extracts – norbixin based	25 ﻍ / ﻭﻴﻠ ﻋﺸﺍ
ﺍ ﺍﺩ ﺍﻠﺒﻔﻈﺦ		
1105	Lysozyme	ﻋﺠﻤﺒ ﻟﻼﺒﻂ ﺍﻐﻴﺬ
200	Sorbic acid	1000 ﻍ / ﻭﻴﻠ ﻋﺸﺍ ﻮ ﺨ على حمض الاسوﺭﺒﻴ ﻩ *ﻋﻼﻂ ﺍﻐﻐﺢ ﻓﻘﻆ
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	

12.5 ِغ / ويلِ ْعشاَ	Nisin	234
2 ِغ / دغ 2 غيِش زاجدة في عك 5 ٍ ُ علاط ﺍ ﻐﻐﺦ ﻓﻘﻂ*	Pimaricin (Natamycin)	235
35 ِغ / ويلِ ْعشاَ فيِشدح أ ِغِ ّعة) يعِش ع ٍبأيو ُ ا ّيِشيت)	Sodium nitrate	251
	Potassium nitrate	252
ِ ظبد الد ضخ		
تحدعجمبً للإنبط ﺍﻐﻴﺬ	Calcium carbonate	170(i)
تحدعجمبً للإنبط ﺍﻐﻴﺬ	Magnesium carbonate	504(i)
تحدعجمبً للإنبط ﺍﻐﻴﺬ	Glucono delta-lactone	575
ِضبد اد ﺃﻋﻔ ً		
تحدعجمبً للإنبط ﺍﻐﻴﺬ	Microcrystalline cellulose	460(i)
تحدعجمبً للإنبط ﺍﻐﻴﺬ	Powdered cellulose	460(ii)
10 000 ِغ /ويلِ ْعشاَ ِفشدح أ ِغِ ّعة تحغت ا ّغيليكاتضِيِي اوسيد ا ّغيِيِ ىْ ْ	Silicon dioxide, amorphous	551
	Calcium silicate	552
	Magnesium silicate	553(i)
	Talc	553(iii)
	Sodium aluminosilicate	554
	Calcium aluminium silicate	556
	Aluminium silicate	559

11.4 أ ْر ىْ ْ الد ذد ا ّيِشيوِلِ ْعيخ في ا ِّزظجعبً ٍّ ٣ ﻬﻄﺦ ﺍﻤﻴﺎﺳﻴﺦ ﺍ ﺨﻴﺠﻴﺦ ﺍﺯﻮﺷﺢ ﻓﻴﺜِﺬ) 10.2 (.

12.4 أ ْر ىْ ْ الحدود الاشعاعيخ في ا ِّزظجعبً ٍّ ٣ ﻬﻄﺦ ﺍﻤﻴﺎﺳﻴﺦ ﺍ ﺨﻴﺠﻴﺦ ﺍﺯﻮﺷﺢ ﻓﻴﺜِﺬ) 9.2 (.

13.4 ألا تزيشهيب الادويخ ﺍﺠﻐِﺸﻳﺦ في ا ّزظ ع ّب ْ ِحدد في ا ٣ ﻬﻄﺦ ﺍ ﺨﻴﺠﻴﺦ ﺍﺯﻮﺷﺢ ﻓﻴﺜِﺬ) 11.2 (.

5. أﺨﻔﻌﻴِﻨﺖ :

رؤخز ﺍﻌﻴﺒﺪﺠﻌﺒً ٍّ ٣ ﻬﻄﺦ ﺍﻤﻴﺎﺳﻴﺦ ﺍ ﺨﻴﺠﻴﺦ ا ﺳّﻠﺪﺢ ﻓﻴﺜِﺬ) 7.2 (.

6. طزق اخزجبر :

رغش .الاخزجبرا دجعبً ٌٍ ّ ٛاطفزٍ١ ٓ اٌم١بع١زٍ١ ٓ اٌخ١ٍج١زٍ١ ٓ اٌّزوٛرر١ ٓ فٟ اٌجٕذ٠ ٓ) 4.2 (،) 5.2 (.

7. اٌزعجئخ ٚإٌمً ٚاٌزخ٠ٓش :

1.7 ٠غت أ ْ ٠عبأ اٌ ّ ٕزظ فٟ عج ٛاد صح١خ ٔظ١فخ ِحىّخ اٌمفً ِحٌٛخ ٌمبٔ ٛ ْ اٌزٌٍ ٛس ٌ ٍعٛاًِ اٌج١ئ١خ ٌلاشزشاعبد الإشعبع١خ اٌٛاردح فٟ اٌ ّ ٛاطفخ اٌم١بع١خ اٌخ١ٍج١خ اٌّزوٛرح فٟ ثٕذ) 8.2 (.

2.7 ٠جت أ ْ ٠زُ ٔمً اٌ ّ ٕزظ ٚرخض٠ٕٗ ٚفمبً ٌٍ ّ ٛاطفخ اٌم١بع١خ اٌخ١ٍج١خ اٌّزوٛرح فٟ ثٕذ) 6.2 (.

8. اٌج١بٔبد الا٠ضبح١خ :

ِغ عذَ الاخلاي ثّب ٔظذ ع١ٍٗ ا ٌّ ٛاطفبد اٌم١بع١خ اٌخ١ٍج١خ اٌّزوٛرح فٟ اٌجٕذ٠ ٓ) 1.2 (،) 3.2 (٠غت أ ْ رذ ْ ٚاٌج١بٔبد الإ٠ضبح١خ اٌخبطخ ثبٌ ّ ٕزظ فٟ اٌعج ٛاد أٚ اٌعجٛاد اٌخبرج١خ عٍٝ أْ رشًّ اٌج١بٔبد اٌزبٌ١خ :

1.8 اعُ اٌ ّ ٕزظ.

2.8 ٔ ٛع اٌ ّ ٛاد اٌ ّ ظٕ ٛع ِٕٙب اٌ ّ ٕزظ ِٓ ح١ش ٔ ٛع اٌخ١ٛط.

3.8 ثٍذ إٌّشأ.

4.8 ِمبط إٌّفخ.

5.8 فٟ حبٌخ رظ١ٕع اٌ ّ ٕزظ ِٓ خٍ١ط ٍِ ٓ الأٌ١بف ٠غت أ ْ رحزٛٞ اعُ اٌ ّ ٕزظ عٍٝ إٌٙ ظح ٚفمبً ٌحغُ الأحزف اٌّطٍٛة فٟ اٌّ ٛاطفخ اٌمٍ١بط١خ اعُ اٌ ّ ٕزظ) ٔغجخ ٔ ٛع ِٓ خٍ١ط الأٌ١بف (.

6.8 فزرح صلاح١خ اٌ ّ ٕزظ غ١ش ِحذدح) ٠َٛ – شٙش – عبَ (ٚ ِب ٚرد فٟ ثٕذ) 3.2 (.

ٲ لحمك

ِعلوِبد ع ٓ ٱٌبّرط ٱٌعديخ ٌُ ظٕيغ عج ٓ الإزيبـي

ٱ ّعلوِبد اسّلدح أد ٰب ٌّغت اختياريخ ِٓ عب ٰت ّلشوبٔٲوغبسيي ٓ، وليس ٌٲ ُغيك الدىٛب د .

1 . ظجبئض ٱ ّظش :

الأبعاد ٱ ّعتادة :

ٲشى ً :	ع غخ	ث ٍ ٛن
ٱ غيي :	30-12 عُ	30-12 عُ
ٱم ٛش	100-70 عُ	-
الحذ الأدنى ِٓ طٛي ٛ :	60 وِغ	40 وِغ

2 .عشيخ ٱ ظٕغ :

عشيخ ٲز ّٛي ٔزابط ٱ ّيشٛبد ِٓ الحمض .

Technical terms	المصطلحات الفنية
Enhancing enzymes	أنزيمات مساعدة
Rennet	أنفحه
Starter	بادئ
Coagulation	تخثر
Emmental cheese	جبن امينتال
Soft cheese	جبن طري
Milk fat	دهن الحليب
Mould	فطر
Ripening	إنضاج

Refrences	المراجع التكميلية
Main reference Codex alimentarius commission CAC No. 269 Emmental cheese	المرجع الرئيسي مواصفة لجنة دستور الأغذية رقم 269 جبنة أمينتال

أ. دانية الزريقي
باحث مواصفات غذائية